

## Vorspeisen

Großer, bunter Salatteller mit gebackenem Ziegenkäse	14,50 Euro
Großer, bunter Salatteller mit gebeiztem Lachs, Shrimps und Knoblauchbaguette an Senf-Feigen-Dressing	14,50 Euro
Carpaccio vom US Premium Beef an Balsamicoreduktion und ofenfrischem Baguette	17,50 Euro
Italienischer Vorspeisenteller mit zartem Toskanaschinken, Rucola, eingelegtem Schafskäse, Thunfischcreme u. v. m.	14,50 Euro
Hausgemachte Reibekuchen mit zartem Räucherlachs und Kräuter-Creme-Fraiche	12,50 Euro
Matjes nach Hausfrauenart mit Äpfeln, Zwiebeln und krossen Bratkartoffeln	12,50 Euro

## Suppenküche

Frische Kartoffelsuppe mal anders mit Kräutern und Sahne, in der Kartoffel serviert	6,50 Euro
Rinderkraftbrühe mit Einlage der Saison	6,50 Euro

## in der Hauptsache

### Pasta

Gemüsebolognese mit Tagliatelle, vegetarisch	12,50 Euro
Frische Tagliatelle mit Shrimps an leichter Rahmsauce, Rucola und Parmesanhobeln	18,50 Euro

### Aus dem Wasser

Gegrillte Lachsschnitte in Hummersauce mit Bandnudeln und Blattspinat	18,50 Euro
Gebratenes Filet vom Kabeljau an Dijon-Senf-Sauce, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln	17,50 Euro

### Vom Lande

Original Berliner Currywurst mit Patata Fritas und buntem Salat	13,50 Euro
Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Spitzkohl und Patata Fritas	22,50 Euro
Frische Kalbsleber „Berliner Art“ mit sahnigem Kartoffelpüree und gemischtem Salat	18,50 Euro
Schnitzel Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Käse, dazu krosse Bratkartoffeln und gemischtem Salat	16,50 Euro
Gesellenhausteller mit Medaillons vom Schweinefilet an Waldpilzsauce mit Bratkartoffeln und buntem Salat	16,50 Euro

## **in der Hauptsache**

### **Vom Lande**

Rumpsteak vom argentinischen Angusrind mit Kräuterbutter, Patata Fritas und buntem Salat	21,50 Euro
Rumpsteak vom argentinischen Angusrind an Pfeffersauce mit Keniabohnen und krossen Bratkartoffeln	21,50 Euro
Zwiebelrostbraten vom argentinischen Angusrind mit Röstzwiebeln und hausgemachten Käsespätzle	22,50 Euro
Tatar vom US Premium Beef mit allem, was dazu gehört	26,50 Euro

### **Im Nachgang**

Zabaione ab 2 Personen	12,50 Euro
Hausgemachte Sorbetvariation	6,50 Euro
Palatschinken mit Vanilleeis und heißen Kirschen	6,50 Euro
Gemischtes Eis mit Sahnehäubchen	6,50 Euro

**EC-Karten ja, Kreditkarten nein!  
Wir bitten um Ihr Verständnis.**